

## 1 Biskuitboden nach meinem Rezept in 3 Teile geschnitten

### Vanillecreme:

700 ml Milch  
5 Eigelbe  
150 g Zucker  
1 Msp. Vanillepulver  
(alternativ Extrakt, Paste oder Vanillezucker)  
100 g Speisestärke  
70 g Butter  
400 ml Sahne

### Außerdem:

350 ml Sahne zum Einstreichen  
(ich verwende pflanzliche Sahne, Typ Rama zum Schlagen oder Guma)  
gehackte Haselnüsse für den Rand  
(alternativ Mandelblättchen oder Kokos)  
Obst nach Wahl  
1 Pkg. Tortengelee klar



### Zubereitung:

- 1) Erhitzt die Milch. Währenddessen mixt ihr in einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillepulver so lange bis die Mischung hellgelb ist. Fügt die Stärke hinzu und mixt kurz weiter.
- 2) Sobald die Milch heiß ist, lasst ihr ca. die Hälfte von ihr unter ständigem Mixen in die Eigelbmischung einfließen.
- 3) Gebt diese Mischung zurück in den Topf mit der restlichen Milch und kocht sie unter ständigem Rühren so lange, bis daraus ein dickflüssiger Pudding entstanden ist. Zu Beginn dauert es ein bisschen und die Masse wird recht klumpig, doch dann geht es sehr schnell also rührt durchgehend und zügig und die Klümpchen verschwinden von alleine.
- 4) Nehmt den Pudding vom Herd und rührt die Butter ein.
- 5) Füllt ihn in eine flache Form um und deckt ihn mit Frischhaltefolie so ab, dass diese ihn berührt (damit sich keine Haut bildet). Lasst ihn vollständig auskühlen – zunächst bei Zimmertemperatur und dann am besten noch ca. 1 Stunde lang im Kühlschrank.
- 6) Danach mixt ihr den Pudding cremig.
- 7) Schlagt die Sahne steif und rührt sie in den Pudding ein. Fertig ist die Creme.
- 8) Füllt sie in einen Spritzbeutel mit runder Tülle oder Öffnung um und befüllt die 2 Schichten des Bodens. Am Ende bleibt ca. 1/3 Creme übrig und damit streicht ihr ein Mal die gesamte Torte ein. Diese Schicht muss nicht besonders akkurat sein. Es geht nur darum, die Krümel zu beseitigen. Stellt die Torte ca. 30 min kühl.
- 9) Schlagt wiederum Sahne steif und streicht damit die Torte ein.
- 10) Bestreut die Ränder mit gehackten Nüssen (siehe Video) und belegt die Oberfläche mit Obst nach eurer Wahl.
- 11) Kocht 1 Pkg. Tortenguss nach Anleitung und bepinselt damit das Obst. So ist es länger haltbar und ändert die Farbe nicht so schnell.
- 12) Stellt die Torte für mindestens 2-3 Stunden kühl. Bravo, ihr habt es geschafft :)

## 1 biskvit pripremljen po mom receptu izrezan na 3 dijela

### Krema od vanilije:

700 ml mlijeka  
5 žumanjaka  
150 g šećera  
na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakt,  
pastu ili vanilin šećer)  
100 g kukuruznog škroba/gustina  
70 g maslaca  
400 ml slatkog vrhnja/vrhnja za šlag

### Osim toga:

350 ml slatkog vrhnja/vrhnja za šlag za  
premazivanje torte  
(Koristim biljno vrhnje tipa Rama ili Guma)  
nasjeckani lješnjaci za strane torte  
(alternativno listići badema ili kokos)  
voće po vašem izboru  
1 kesica bistrog preljeva za torte

### Priprema:

- 1) Zagrijte mlijeko. U međuvremenu u jednj posudi miksajte žumanjke sa šećerom i vanilijom u prahu dok smjesa ne postane pjenasta i svijetlo-žuta. Dodajte gustin i nastavite miješati.
- 2) Čim je mlijeko vruće, ulijevajte otprilike pola vrelog mlijeka u smjesu od žumanjaka i to uz stalno miješanje.
- 3) Sipajte smjesu u lonac s ostatkom mlijeka i kuhajte neprestano miješajući dok se ne stvori gusti puding. Na početku je potrebno malo vremena i smjesa će biti prilično grudasta, ali sad je samo bitno da kontinuirano i brzo miješajte i grudvice će same nestati.
- 4) Skinite puding sa šporeta i umiješajte maslac.
- 5) Ulijte ga u plosnatu i veću posudu kako bi se brže ohladio i prekrijte prozirnom folijom tako da ga dodiruje (da se ne stvara kožica). Pustite da se potpuno ohladi - prvo na sobnoj temperaturi, a zatim po mogućnosti oko sat vremena u frižideru.
- 6) Zatim puding kremasto izmiksajte.
- 7) Umutite vrhnje za šlag i umiješajte u puding. Krema je gotova.
- 8) Saspite je u špric kesicu sa okruglim otvorom i napunite 2 sloja biskvita kao u videu pokazano. Na kraju ostane oko 1/3 kreme i njome premažete cijelu tortu. Ovaj sloj ne mora biti lijep ili precizan. Samo je bitno da riješite mrvica. Stavite tortu u frižider na 30 minuta.
- 9) Vrhnje za šlag umutite i njime premažite tortu.
- 10) Pospite rubove sjeckanim lješnjacima (pogledajte video) i poredajte voće na vrhu torte.
- 11) Skuhajte 1 kesicu preljeva po uputstvu na pakovanju i pomoću kista premažite voće. Tako duže ostaje svježije i ne mijenja boju.
- 12) Stavite je na hlađenje na barem 2-3 sata. Uspjeli ste, svaka vam čast! :)

